

COMEDORES ESCOLARES

Los restaurantes deberán extremar el control sanitario

El Gobierno Vasco concede un año a los locales para poner en marcha mecanismos de autovigilancia, pero sancionará desde 2012 a quienes lo incumplan

16.10.10 - 02:01 - AITOR ALONSO | SAN SEBASTIÁN.

Los restaurantes vascos con capacidad para menos de 150 comensales diarios, unos cuatro mil en Euskadi, serán la punta de lanza del plan impulsado por el Departamento de Sanidad para imponerles la obligación de autocontrolar sus procesos y extremar el cuidado sobre los alimentos. La consejería de Rafael Bengoa, que presentó ayer la iniciativa en Vitoria, dará de margen el año 2011 a los locales, pero a partir de 2012 serán sancionados si no se ajustan a sus obligaciones.

La implantación del plan de autocontrol en la hostelería arrancará en las próximas semanas -pese a que se había anunciado para el pasado mes de junio- y tratará de llegar en dos fases a 10.000 restaurantes, casas de comidas y comedores públicos del País Vasco. Se trata en su mayoría de establecimientos de tamaño medio o pequeño, dado que los grandes -como los que celebran banquetes de boda- «llevan ya años autocontrolándose con planes más complejos», admitió Bengoa.

El Departamento de Sanidad recordó ayer que la obligación de controlar los procesos para que los alimentos lleguen a los menús con la máxima calidad y sin riesgo de intoxicación «corresponde a los operadores económicos», es decir, a los propios hosteleros, y que el papel de la Administración en este caso se limita a informar de las obligaciones a cumplir y de auditar si los mecanismos de control son los adecuados -y sancionar en caso contrario-. Por ello, el Gobierno Vasco ha decidido dedicar una serie de técnicos del área de Salud Pública -en concreto, cinco personas- que van a centrar su trabajo en 2011 en «ayudar» a los restaurantes a implantar los procesos de autocontrol. Los ayuntamientos de las capitales colaborarán y dedicarán otros diez profesionales a tiempo parcial.

Los procesos que los hosteleros deberán sistematizar se refieren, por ejemplo, a controlar a diario la temperatura de las cámaras frigoríficas o garantizar que los alimentos salen de la cocina con una temperatura adecuada, por citar dos aspectos. Para ello les será proporcionado una serie de guías y documentos de seguimiento que deberán rellenar y que serán la base para que los inspectores de la Administración puedan comprobar en el futuro si el local está atendiendo sus obligaciones de autorregulación en materia sanitaria.

20 ó 30 brotes anuales

Los responsables de Sanidad enfatizaron que el plan no tiene como objetivo específico que disminuyan las intoxicaciones, dado que los episodios de este índole son casos aislados en Euskadi. «Se producen unos 20 ó 30 brotes anuales», apuntaron. Lo que busca la iniciativa es garantizar la calidad de la restauración vasca. «Nosotros, que tenemos la mejor gastronomía del mundo, no podemos tener descontrolado precisamente este sector», apuntó el consejero de Sanidad, Rafael Bengoa.

TAGS RELACIONADOS

restaurantes, deberan, extremar, control, sanitario

ANUNCIOS GOOGLE

¿Quieres Dejar de Fumar?

Descubre como dejar el cigarillo en el sitio Help!
[Help-eu.com/fumar-mata](http://help-eu.com/fumar-mata)

AXA - Seguros de Salud

El seguro de salud donde tú eres lo importante ¡Infórmate aquí!
www.axa.es

Cursos Transporte Sanitario

Titúlate en Transporte Sanitario Curso A Distancia. Infórmate Gratis!
Cursos-Transporte-Sani.Lectiva.net

Curso Auxiliar Enfermería

Cursos profesionales con grandemanda laboral. No esperes más!
www.auxiliarenfermeria.net

ENLACES VOCENTO

ABC.es
 El Correo
 nortecastilla.es
 Elcomerciodigital.com
 SUR digital
 Qué.es
 La Voz Digital
 Punto Radio
 hoyCinema
 Infoempleo
 11870.com

Hoy Digital
 La Rioja.com
 DiarioVasco.com
 Ideal digital
 Las Provincias
 El Diario Montañés
 Laverdad.es
 Finanzas y planes de hoyMotor
 Autocasino
 Hoyvino

